Nr. 8. Kraków, 15. września 1908. Rok I.



„Gazeta Piekarska“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 korony, numer pojedynczy 30 halerzy. W Niemczech 6 marek, w Ameryce 3 dolary rocznie. Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy, Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej, Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz, następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Adres: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska l. 12.

Przegląd mączny.

Z początkiem lipca po gradobiciach i wylewach w zachodniej Galicyi zapowiadały się żniwa, zwłaszcza pszenne, korzystnie. Łany pszenicy kołysały się majestatycznie, radowało się oko i dusza rolników. Tymczasem deszcze przy końcu lipca i przez cały sierpień, trwające prawie bezustannie, zniszczyły zupełnie pokładane nadzieje. Wiele zboża w wielu miejscowościach nietylko zrosło na roli, lecz i słoma zgniła, które zaś ponusychało na pniu, sypało się ziarno z kłosów lub także porosło. Nastąpi zatem i w tym roku zupełna stagnacya w handlu zbożowym.

Co do wyrobów mącznych i procentów wydatności z krajowego zboża, jak nas wiadomości z Galicyi dochodzą, Galicya i w tym roku zajmuje najpośledniejsze miejsce, albowiem z wilgotnego i zrosłego zboża zaledwo Nr. 0, 1 i 2, 32 do 34% uzyskać można, zaś z Nr. 5. 60 do 62%, a ogólna wydatność wyniesie 69 do 70%. Pszenica waży 72 do 75 klgr. na hektolitr.

Podajemy poniżej wydatność mąki i ceny z młynów węgierskich i rumuńskich, a każdy zauważy, jak wielką jest różnica, a łatwa konkurencya młynów węgierskich w Galicyi, zwłaszcza że młyny węgierskie notują mąkę koron 5 i wyżej, od cen galicyjskich.

Najnowsze sprawozdania z Węgier wykazują zbiory pszenicy 38·0 milionów, czyli o 5·2 miliona więcej jak w roku zeszłym. Pszenica z nad Cisy waży 80 do 83 kg. na hektolitr. Następującą wydajność podają młyny węgierskie:

Nr.	0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	7½.	7¾	8.	
%	25.	12.	6.	3.	3.	7.	9.	6.	3.	3.	4.	=81

Otręby,	żubrowina,	manco	
1·6	1·5	1·5	= 100.

Z Rumunii piszą, iż żniwa tegoroczne dopisały, pszenica doborowa waży 80 kg. W pszenicy z niektórych okolic znajduje się mała ilość śniedzi, lecz wogóle miele się łatwo, kolor mąki mocno żółtawy. Wydatek.

Nr.	0.	2.	5.	6.	6½.	7.	8.	0W.	manco
%	5·5.	7.	52.	4.	4.	4·5.	2.	19·5.	1·5

Ceny mąki na rynkach spadły znacznie w drugiej połowie sierpnia, sprzedaż na termin późniejszy słaba, ponieważ na późniejsze miesiące spodziewać się należy dalszej zniżki, tylko mąka żytnia na dalsze miesiące nieznacznej zniżki doznać może.

Ceny mąki notują:

Młyny węgierskie:

Nr. 0	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
17·20	16·90	16·60	16·40	16·10	15·80	15·50	14·80

7½.	7¾.	8.	
13	11	7·60	w koronach za 50 kilogr.

Młyny austryackie:

Nr. 0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
18·80	18·40	18·—	17·90	17·60	17·20	16·80	16·40

7½.	17¾.	8.	otręby grube.	cienkie.
14·40	13	9.	6·75	6·30.

Mąka żytnia:

Nr.	1.	2.	3.	4.	otr.
	16·40	16.10	16·30	13·80	6·75

ceny w kor. za 50 kg. brutto.

CENNIK ZBOŻA i MĄKI.

Ceny za 100 kg. loco Lwów: Pszenica 20·20—20·40, Żyto 16·20—16·40, Grysik 39·50, Mąka pszenna Nr. 0 39.50, Nr. 1 38·50, Nr. 2 37·50, Nr. 3 36·50, Nr. 4 35·75, Nr. 5 34·75, Nr. 6 32·75, Nr. 7 25·75, Nr. 9 18·25, Mąka żytnia Nr. 1. 30·—, Otręby pszenne 12·—, Omiecica 13·—.

CENNIK

c. k. uprzywil. Młynów Parowych Maurycego Barucha w Podgórzu: Mąka pszenna Nr. 0—39·60 Nr. 1—38·80, Nr. 2—38·10, Nr. 3—37·40, Nr. 4—36·40, Nr. 5—35·10, Nr 6—33·10, Nr. 6½ 31·10, Nr. 7—17·80 Mąka czerw. (bez worka) 15·—, Otręby drob. 12·80.

Ceny za gotówkę bez gwarancyi 100 kilo brutto z workiem.

CENY ZBOŻA. Budapeszt: Pszenica na październik K 11·10, na kwiecień K 11·46. Żyto na październik K 9·22. Czerniowce: Pszenica prima K 10·40 do 10·60, Żyto prima K 8·50 do 8·61, Kukurudza stara K 8·50 do 8·65 za 50 kg. netto.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

ANKIETA

w sprawie spoczynku niedzielnego.

(Ciąg dalszy).

W dzisiejszym numerze zamieszczamy nadesłane dwa listy w sprawie spoczynku niedzielnego. Autorzy ich zapatrują się nieco odmieniej od nas na kwestyę spoczynku, a zamieszczamy je dlatego, iż uwzględniamy miejscowe stosunki, w których autorzy owych listów mieszkają.

Cieszy też nas to, że spoczynek niedzielny poczyna budzić zainteresowanie, dlatego powtarzamy, iż chętnie zamieścimy każdy list w tej sprawie nadesłany, choćby był o odmiennych zapatrywaniach.

Pan Jan Niewiadomski, właściciel parowej piekarni w Drohobyczu, pisze do nas w tej sprawie co następuje:

„W sprawie spoczynku niedzielnego ośmielam się co do stosunków miasta naszego zwrócić uwagę, iż u nas nie da się w ten sposób przeprowadzić spoczynek niedzielny, jak u was. W naszem mieście są tygodniowe wielkie targi tylko w poniedziałki. Jest to najważniejszy dzień w tygodniu, w którym się najwięcej targuje. — Dalej w naszej okolicy jest zakład kąpiolowy Truskawiec, więc kuracyusze muszą mieć codziennie świeże pieczywo. Dla naszego miasta spoczynek niedzielny jest bardzo niewygodny, ponieważ u nas jest dużo piekarzy żydowskich, gdzie majstrowie sami robią, więc mają świeże pieczywo na niedzielę i poniedziałek. My chrześcianie stracilibyśmy wskutek tego wobec publiczności na wartości, a wobec tak ciężkich czasów i ponoszenia różnych wydatków, których majstrowie sami pracujący nie mają, ponieślibyśmy nieobliczalne straty.

W zasadzie zgodziłbym się i rzecz naturalna dla solidarności musiałbym się poddać, lecz zdaje mi się, że ta sprawa wymaga gruntownej narady. Nie narzucam tu swego zdania. Jestem już w podeszłym wieku, a tacy ludzie są więcej konserwatywnego zapatrywania, i ciężko im iść z postępem czasu. W mojej piekarni zaprowadziłem w ten sposób, iż jeden robotnik wykonuje czynności co dzień za innego, tak, by każdy z nich miał raz na 8 dni odpoczynek, i codzień na innego kolej przychodzi. Nadto staram się, aby na niedzielę znacznie mniej pieczywa produkowano, by czeladź wcześnie robotę pokończyła".

Tak pisze pan Niewiadomski. Wiemy, że drohobyckie stosunki nie pozwalają inaczej postąpić, a owo kolejne zmienianie się robotników i wolna niedziela świadczy o tem, że postępek pana Niewiadomskiego jest również godnym naśladowania na prowincyi.

Drugi list nadesłał nam jeden z właścicieli piekarni we wschodniej Galicyi. Brzmi on następująco:

„Przedewszystkiem należy odróżnić kwestyę religijną od społecznej. Religia uczy nas, że modlić się można zawsze i wszędzie, a kościół jest tylko miejscem dla skupienia się do modlitwy. —

Pojęcie zaś „święcenia dnia niedzielnego“ nie jest związanem z próżnowaniem niedzielnem, które bardzo często z modlitwą nie tylko nie ma nic wspólnego, ale bardzo często kończy się bijatyką i pijaństwem. Im człowiek ma mniej czasu do próżnowania, tem lepiej dla jego moralności i zdrowia. W społeczeństwie tak religijnem jak nasze nie może być mowy o rozmyślnem powstrzymywaniu kogoś od modlitwy. Ale nie trzeba z religii robić przymusu. Tylko czysta modlitwa przed Bogiem może mieć wartość, a na taką modlitwę każdy uczciwy człowiek czas znajdzie. Niedzielny odpoczynek przeto ze stanowiska religijnego nie osiąga swego moralnego celu, bo nie o to chodzi, ażeby odpoczynek taki był prawem, lecz żeby stał się środkiem uszlachetnienia człowieka. Gdybyśmy nawet usunęli z drogi „odpoczywającego“ w niedzielę robotnika wszelkie pokusy, on zawsze znajdzie sposobność do zabawy, bo inaczej odpoczynku nie rozumie. Trzeba go przedewszystkiem wykształcić, podnieść umysłowo, nauczyć go szukać odpoczynku rozumnego, a wtedy on potrafi wypoczywać bez przymusu i uczciwie. Żaden przymus odpoczynku niedzielnego nie zmusi nikogo do odpoczynku kto go nie szuka i nie rozumie i dlatego większość robotników po „wypoczętej niedzieli“ albo wypoczywa jeszcze w poniedziałek albo niezdatną jest do pracy w poniedziałek. Kto ma miarę i rozum, ten wie kiedy wypocząć można i należy, ale trzeba miary nauczyć, a rozum pogłębić.

Ze stanowiska społecznego święcenie niedzieli, jako prawo, jako reguła jest bardzo szkodliwe. Przedewszystkiem pamiętać należy, że praca robotnika jest wymianą usług: on daje społeczeństwu pracę, a społeczeństwo wynagradza go za pracę. Patron, fabrykant, kupiec jest tylko pośrednikiem między robotnikiem a społeczeństwem. Ostatecznie nie robotnikowi ale społeczeństwu dzieje się krzywda, gdyż ono musi opłacać robotnika próżnującego. Fabrykant i kupiec, chcąc sobie wynagrodzić stratę poniesioną przez opłacanie robotnika w niedzielę i święto, musi podnosić cenę za towary aby straty wyrównać. Udział w pokrywaniu tych strat bierze także i robotnik, gdyż drożej płaci za towary, a nawet chleb, tylko tej podwyżki nie dostrzega. Gdybyśmy zasadę odpoczynku niedzielnego, jako prawo, chcieli posunąć do ostateczności, doszlibyśmy do absurdu, bo rzeźnik nie da mięsa, piekarz chleba, kupiec towaru, kolej żelazna stanąć powinna, a przecie są potrzeby, które człowiek codziennie zaspokaja, bo musi żyć, są interesy, które zwłoki nie cierpią, bo inaczej grożą materyalne straty. Przymus świąteczny jako prawo stać się musi i staje się stratą całego społeczeństwa, zuboża je i ogłupia. Te narody najrozumniejsze i najbogatsze, które najmniej świąt mają, bo płacić podatki trzeba za święta i niedziele, to znaczy za straty.

Każde prawo, którego ostatecznym końcem jest absurd, nie może być ani dobrem, ani użytecznem, ani moralnem. Ludziom Pan Bóg dał wolną wolę i rozum, trzeba te przymioty kształcić i uszlachetniać, ale nie przerabiać dzieła Pana Boga. — Skoro tedy człowiek ma rozum i wolę, a umie tem kierować, nie należy tych jego wielkich przymiotó w krępować żadnem prawem a tembardziej nie mądrem: niech odpoczywa kiedy chce; pracuje kiedy chce i modli się kiedy chce. Niech sam sobie najstosowniejszy czas wybierze. Ludzie, to nie bydło, które można spędzić do obory w godzinie oznaczonej i kazać odpoczywać. Sądzę przeto, że należy zarówno patronom jak i robotnikom pozostawić możność wyboru i decydowaniu o dniu odpoczynku i jego potrzebie. Oni najlepiej będą wiedzieć kiedy i w jakich godzinach wytwórczości odpoczynek potrzebny i możliwy.

Jeżeli zaś ma być prawo — niechże nie będzie niewolą, niech pod pozorem umoralnienia nie szerzy próżniactwa i pijatyki, niech zdrowemu i silnemu nie każe próżnować, niech chcącemu pracować nie zamyka drogi, niech z pracowitości, najpiękniejszej zalety człowieka, nie robi winy, za którą prawo ma karać. Krótko mówiąc, prawo wypoczynku niedzielnego trzeba pozostawić dowolnej ugodzie między robotnikiem a patronem: albo zastępstwo albo zmniejszenie godzin pracy albo inny jaki środek zaradczy zapobieże nadużyciom, ale nie pozbawi potrzebujących możności zaspokojenia swoich potrzeb“. *Piekarz.*

Zgadzamy się z treścią i tego listu, ale nadmienić należy, iż w tym wypadku byliśmy źle zrozumiani. Już sama ustawa nakazuje, by robotnik miał jeden dzień w tygodniu wolny. Przyznajemy, iż w Krakowie czeladź dłużej pracuje i więcej godzin, dlatego spoczynek jest większym; ale właśnie w czasie ugody strejkowej pomiędzy majstrami a czeladzią w dniu 17. maja b. r. w ten sposób tylko doszło do porozumienia, iż zaprowadzono spoczynek niedzielny w tej formie, w jakiej obecnie istnieje. Uwagi Szanowego autora są jednak bardzo trafne i my najzupełniej przyznajemy im racyę. (C. d. n.)

Galicyjskie piekarnie.

(Ciąg dalszy).

Pan Jan Niewiadomski z Drohobycza w ten sposób opisuje swoją piekarnię:

„Moja piekarnia jest zbudowana po starodawnemu, a że niechcę zostać w tyle, starałem się ile możności postępować z duchem czasu, w miarę możności i potrzeby przerabiałem i dobudowywałem.

Obecnie mam budynek na piekarnię dość obszerny, bo długości 24 metrów a szerokości 14 metrów, w tym budynku znajduje się 5 ubikacyj w parterze, a 3 ubikacye na piętrze. Jedna duża ubikacya jest przeznaczona na pracownię i piekarnię razem. W piekarni są 3 piece zwykłe, tak zwane wiedeńskie, przybory żelazne pochodzą z fabryki E. Plewa z Wiednia, posadzki ułożone ze szamotowych płyt, na piecach jest rezerwoar na gorącą wodę, zaś na piętrze w mączarni jest rezerwoar duży na zimną wodę tak, że rurami żelaznemi zapomocą kurka otrzymuje się wodę ciepłą i zimną. Piece są stosunkowo

duże, bo po 4 m. długości a $3^{1}/_{2}$ m. szerokości; 2 piece są zaopatrzone pyrometrami. Przez środek piekarni kolejką dowozi się do pieców drzewo, a chleb duży także kolejką z pieca do magazynu odwożą. Podłoga gładka, betonowa, ściany lakierowane, oświetlenie gazowe w pracowni i w piecach, powała kładziona na żelaznych trawersach grubym betonem, który służy z jednej strony za powałę, od piętra zaś za podłogę.

W jednym końcu pracowni jest umieszczona maszyna do mięszania ciast, duża systemu „Plachy“, która w przeciągu 15 minut misi 300 kg. ciasta; druga maszyna mała, okrągła systemu „Müller“ do małych i mlecznych ciast misi 50 kg. w przeciągu 12 minut. Obie maszyny poruszane są parowym motorem o sile 4 koni; 3 maszyny do dzielenia, 4 koryta ze stalowej blachy, które służą do robienia rozczynów i kwasów a zaopatrzone amerykańskiemi kółkami. W swoim czasie zajeżdża się z gotowym rozczynem pod maszyny, po dokonanem mięszaniu wyjeżdża koryto z mięszanem ciastem do przeznaczonego miejsca do odrabiania, natomiast zajeżdża drugie koryto pod maszyny i t. d. Wszystkie wielkie ciasta bułkowe, chlebowe i ciemny chleb mięsi ta jedna maszyna. Rozumie się, że każdy gatunek ciasta ma inne koryto.

Obok piekarui jest mała ubikacya, przeznaczona na kotłownię. Ten kocioł parowy wraz z motorem swoją siłą parową oprócz poruszania obydwu maszyn do mięszania, pędzi także maszynę do siania mąki, do trzepania worków, do tarcia bułki, do windowania mąki do mączarni, do ciągnienia wody ze studni, cyrkularkę do rznięcia drzewa i t. d Całe urządzenie wykonała firma inżyniera E. Plewa et Comp. z Wiednia. Poza pracownią jest ubikacya dość obszerna na magazyn (chlebarnia) i na pieczywo, poza magazynem ubikacya na sklep, obok weranda.. Za piekarnią jest łazienka z obszernym basenem z betonu dla ludzi.

Na piętrze 2 ubikacye służą dla ludzi na szatnię i sypialnię, reszta ubikacyi służy na magazyn (mączarnię) tam się mąkę sieje i worki trzepie. Mąka siana spada rurą z cynkowej blachy przez sufit wprost do koryta.

Całe moje życie ulepszałem po trochu jak mogłem po swojemu mając na oku względy hygieniczne, czynienia ulgi robotnikom i doborowy wyrób, co też po części osiągnąłem. Na urządzenie odrazu wzorowej piekarni niestarczyło środków, a obawiałem się robienia wielkich długów. Jednak choć na schyłku mego życia marzę jeszcze o ulepszonych piecach.

Łącząc wyrazy wysokiego poważania kreślę się z szacunkiem *Jan Niewiadomski.*

Maszyny piekarskie.

(Ciąg dalszy).

W poprzednich numerach opisane maszyny piekarskie do dzielenia ciasta i mieszalniki zostały w różnych, ulepszonych formach wystawione na wystawie w Pradze. Wogóle znać olbrzymi postęp na tem polu.

Obecnie opiszemy inną maszynę, która również w piekartwie znajduje zastosowanie, mianowicie maszyna do krajania ciasta. Nazwa tej maszyny nie jest wcale nowa, gdyż było już wiele systemów tego rodzaiu maszyn, które wszelakoż okazały się niepraktyczne. W nowszych czasach jedna niemiecka firma wprowadza do handlu nową maszynę, która według orzeczenia fachowców zdaje się dobrze funkcyonować i prawdopodobnie znajduje rozpowszechnienie w przemyśle piekarskim. Cała manipulacya zasadza się na tem, że wałkowane ciasto wkłada się do odpowiedniego otworu u góry maszyny, a gdy maszynę wprawi się w ruch, z przeciwnej strony wypadaja równe kawałki ciasta. Podobną maszynę wystawiła też wiedeńska firma Werner & Pfleiderer na wystawie w Pradze. Z czasem więc maszyna do krajania ciasta, po ulepszeniu i odpowiedniej rekonstrukcyi może w piekarstwie oddać znaczne usługi.

Czyniono również próby nad wynalezieniem i udoskonaleniem maszyn do zaokrąglania czyli do szleifowania bułek, lecz i te długo nie zostały zastosowane w praktycznem użyciu. Obecnie na wystawie piekarskiej w Hanowerze jedna firma wystawiła i wprawiła w ruch maszynę, która wprost zadziwia nad pomysłem wykonania. Maszyna ta wyrabia bułki podobno począwszy od ważenia ciasta a skończywszy na ułożeniu bułek na deskach, automatycznie. Ciasto wkłada się do dzielnika, który swoją pracę wykonuje podobnie jak maszyna do dzielenia ciasta. Przez pociśnięcie rączką wpadają odcięte kawałki ciasta do drugiej maszyny złączonej razem, która kawałki te zaokrągla w ilości 50 — 60 sztuk naraz, w podobny sposób, jakby to ręką było uczynione. Następnie znowu przez pociśnięcie innej rączki wypadają gotowe bułeczki na posuwającą się u dołu deskę i tam się same układają. Gdy deska pełna, wyciąga się je, a natomiast wkłada się drugą. Maszyna ta jednak również wymaga ulepszenia, aby mogła być w praktyce zastosowaną.

(C. d. n.)

Wpływ drożdży na mąkę.

W poprzednim numerze podaliśmy wywody o złej mące wskutek złego zboża, obecnie mając sposobność zapoznać się bliżej z produkcyą drożdży i na podstawie własnych doświadczeń opiszemy wpływ drożdży na ferment rozczynu ciasta.

Wogóle znamy 3 gatunki drożdży, a to: 1) drożdże dzikie, 2) drożdże z fermentu piwa pozostałe i 3) drożdże spirytusowe, specyalnie na drożdże prasowane produkowane.

1) Drożdże dzikie powstają z rozczynu w ciepłem miejscu pozostawionego. Przez stykanie się

z powietrzem rozczyn wchłania w siebie kwas węglowy i gdy dostateczną ilość pochłonie, zaczyna fermentować, np. klajster z mąki, w cieple pozostawiony na drugi dzień już kiśnie czyli fermentuje. — To jednak u piekarzy nie jest nigdy w używaniu.

2) Drożdże powstałe z piwa. Jest to osad po fermencie z piwa pozostały, który posiada znaczną ilość kwasu węglowego. Osad ten może być poniekąd używany jako drożdże prasowane, ponieważ jednak zawiera w sobie kwas octowy, nie ma siły długiego fermentu, albowiem bakcyle innych kwasów zabijają energię i siłę fermentu; takie więc drożdże są dla pieczywa niebezpieczne, albowiem w procesie rozczynu siła fermentu zaginąć i ciasto się rozłazi. Mają i tę jeszcze wadę, że długo stać nie mogą. Swego czasu były one bardzo dobre, gdyż była inną warka piwa. Obecnie i tych drożdży w piekarniach się nie używa.

3) Jako najlepsze polecane są drożdże spirytusowe prasowane, i te są najpowszechniej używane i najodpowiedniejsze do pewnego stopnia poddaniu się nagłemu zniszczeniu przez inne szkodliwe bakcyle. — Jednakowoż i spirytusowe drożdze nie zawsze są dobre. Mianowicie, jeżeli we fabryce drożdży nie dysenfekcyonuje się skrupulatnie ubikacyj i narzędzi do wyrobu drożdży, tam zakrada się kwas octowy, który w wyrobie drożdży już zabija całą siłę fermentu. Dlatego też nie zawsze przekonywującem musi być twierdzenie, że drożdże były świeże, albowiem i te świeże drożdże mogły zostać przez inne szkodliwe bakcyle zepsute. Zdarza się czasem, że cała produkcya drożdży musi pójść do kanału, bo nim pod prasę przyszły, już w stanie płynnym zaumarły.

Konstatuje to chemik pod mikroskopem, przy dobrych bowiem drożdżach ukazują się niteczki ze sobą powikłane, przy obumarłych zaś rozluźniona masa bez życia.

Nawet najlepsze drożdże do 12° R. przy rozczynie pozostają bezczynnie, dopiero przy ciepłocie 14 R. zaczynają fermentować, przy 25° R. dostają najwyższą siłę fermentu i wytrzymują do 35° R. Powyżej 35° R. zamierają, słabe zaś drożdże już przy ciepłocie 25° R zaumierają i stają się nieużyteczne.

Wielu piekarzy i gospodyń rozczynia mąkę zimną szczególnie w zimie wprost ze składu, nie bacząc na to, że mąka zimna nieczułą jest na proces fermentu; z drugiej strony ileż to razy zalewają na rozczyn gorącą wodą ponad 35° R. a temsamem zabijają siłę drożdży w zarodku. Wskazanem jest przeto, by mąka do rozczynu posiadała najmniej 14° R. a najwyżej 20° R. ciepłoty; wówczas i średnio dobra mąka wyda dobre i smaczne pieczywo.

Również szkodliwem jest dla rozczynu zbytnie gorąco. Niektóre gospodynie kładą rozczyn na gorący piec lub kuchnię, inne zaś grzeją mąkę do zbytku, motywując to tem, że gdy ją wysuszą, to pieczywo będzie wydatniejsze. W obu wypadkach procedura ta jest szkodliwą, albowiem przez zbytnią ciepłotę zabija się żywotność drożdży.

Zdarza się często, że dajemy wyrośnięte pieczywo do pieca, a w piecu ciasto zapada się naraz w placki; niezaprzeczenie więc drożdże były złe, posiadały słabą żywotność fermentu, i pomimo że ciasto wyrosło, w piecu przy większej temperaturze ciepłoty bakcyle fermentu zostały zabite i ciasto musi spadać na dół.

Na ostatek podnieść wypada, jakich oszustw dopuszczają się hurtowni sprzedawcy drożdży. — Oto do czystych i zdrowych drożdży otrzymanych z fabryki dodają u siebie większą lub mniejszą ilość skrobii ziemniaczanej czyli po prostu krochmalu, a więc substancyi martwej, zupełnie do fermentu nie przyczyniającej się, sprzedając je w cenie prawdziwych drożdży. Zwracamy więc uwagę, że jeżeli w niektórych handlach mają kilka gatunków drożdży, to prawdziwe drożdże oznaczone są 1) Drożdże Nr. 2, jako zawierające 25% krochmalu i Nr. 3, zawierające 50 krochmalu należy uważać za falsyfikaty i odrzucać je jako do ciasta nieprzydatne. Według normy na 100 kgr. mąki powinno się dać 50 dkg. drożdży, jeżeli więc użyjemy tej ilości drożdży Nr. 2 lub 3. natenczas rozczyn koszlawo fermentuje i pieczywo się nie udaje.

Fabryki na życzenie odbiorców na miejscu dodają krochmal i robią takim sposobem owe 3 gatunki drożdży. Niektórzy fabrykanci fałszują jeszcze drożdże przez dodanie do nich bezwartościowych drożdży browarnianych. Cena prawdziwych drożdży wznosi z fabryki 1 koronę za klgr.

Wybitniejsi fabrykanci starają się, by drożdże sprzedawane były w handlu pod rządową banderolą, lecz tego jeszcze nie ma, a tymczasem kupczyk sprzedaje prawdziwego materyału drożdżowego zamiast 1 klgr tylko 780 lub 500 gr., a gdy przez jego oszustwo pieczywo zepsuje się, składa winę na fabrykania lub na złą mąkę. Najlepsi fabrykanci produkują jeden tylko gatunek drożdży.

Wskazanem jest, aby piekarze sprowadzali wogóle drożdze wprost z fabryki a konsumenci zaś kupowali u zaufania godnych kupców tylko drożdże takie, za które kupiec ręczy. — Również Publiczności radzimy zaopatrywać się w drożdże tylko u piekarzy, gdyż ci dla własnej potrzeby sprowadzają tylko najlepsze drożdże i odstępują je publiczności. Mogą być gosposie wtedy pewne, że pieczywo ich, którem tak chwalić się lubią, zawsze im się uda.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Nowa fabryka drożdży. Pan Jan Niewiadomski z Drohobycza pisze do nas co następuje: Na Podolu w Kolędzianach istnieje fabryka spirytusu i drożdży prasowanych. Używam je co drugi dzień, jedną 5-kilową paczkę, oprócz jednej paczki drożdży Springerowskich. Tak z jednych jak i drugich jestem zupełnie zadowolony. Drożdże z Kolędzian nie ustępują dobroci Springerowskim, są pewne, trwałe, nie psują się, bo zatrzymują swoją naturalną wilgoć 5 do 6 dni, nie tracą swej siły. Ze względu na to wyrób krajowy należy popierać, tem bardziej, iż produkt jest dobry. Proszę przeto wysłać kilka numerów gazety piekarskiej na okaz, a zdaje mi się, że leży to w interesie fabryki, by poparła nasze pismo przez ogłoszenie swego anonsu i zaprenumerowanie go. Dla lepszego zoryentowania się załączam jeden z listów do mnie pisanych.

My od siebie dodamy, iż paktowaliśmy w tym

względzie z zastępcą fabryki w Kolędzianach, dotychczas jednak bez skutku. Jeżeli jednak wyroby fabryki p. Horodyskiego okażą się dobre, z całą usługą popierać będziemy wyrób krajowy, a to tembardziej, iż przeważna część naszych Czytelników mieszka we wschodniej Galicyi.

Na wystawę do Pragi wyjechało z Krakowa dnia 5 b. m. 30 rękodzielników, wśród nich kilkunastu majstrów piekarskich. Wycieczkowcy uzyskali znaczne zniżenie ceny biletów kolejowych. Po zwiedzeniu wystawy w Pradze udadzą się w dalszą podróż do Wiednia celem zwiedzenia tamtejszych piekarń, poznać ich urządzenia, zwiedzić wystawę maszyn piekarskich w IX. okręgu i zakupić niektóre najnowsze maszyny piekarskie.

Wystawa w Jarosławiu została już otwartą. Mieści się ona w parku w Olszówce i obejmuje oprócz innych także dział piekarski. W następnym numerze opiszemy dokładnie wystawione tam przedmioty. Na razie wzywamy ogół kolegów, by wziął jak najliczniejszy udział w zwiedzeniu tej nader interesującej wystawy.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel“. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy, —

Spoczynek niedzielny zaprowadzili krakowscy rzeźnicy i masarze. Począwszy od dnia 6. września wszystkie jatki i sklepy masarskie będą zamknięte od godziny 8 wieczorem w sobotę do godz. 6 rano w poniedziałek.

Strajki i wydalania robotników w Ameryce od roku 1881 do 1905. Według statystyki komisaryatu robotniczego odbyło się w ostatnich 25ciu latach 36,757 strajków, wydalań zaś robotników przez pracodawców 1546. Przez strajki te ucierpiało 199 tys. 954 fabryk i zakładów. Robotników strajkujących było 9,728.048. Olbrzymia ta suma powiększa się jeszcze przez liczbę 9,529.435 robotników pośrednio strajkami dotkniętych. Większość strajków była spowodowana przez organizacye. Na korzyść robotników wypadło 48 strajków, częściową korzyść przyniosło 15 procent, a żadnej korzyści 36 procent. Spory zarobkowe były w 11 tysiącach 851 razach przyczyną do strajku. Inne przyczyny strajków były: nieuznanie organizacyi przez pracodawców, żądanie krótszego czasu pracy i t. d. Najwięcej strajków pyło w r. 1903, bo 3494. W roku 1905 było 2077 strajków. Najwięcej wydaleń z pracy było także w 1903 r. Strajk jak widzimy, jest mieczem obosiecznym. Lepiej więc spory załatwiać przez sąd rozjemczy.

W sprawie ochrony pracy piąty kongres międzynarodowy odbędzie się w jesieni roku bieżącego w Lucernie w Szwajcaryi. Prócz rzeczy bieżących na porządku dziennym znajdują się następujące sprawy: 1) Niebezpieczeństwo otrucia ołowiem i sposoby zapobiegające temu, a także kwestya innych trujących materyałów używanych w przemyśle; 2) Praca dzieci i chałupnictwo; 3) Najdłuższy dzień roboczy; wyniki stosowania praw w rozmaitych państwach do uregulowania dnia roboczego; 4) Ubezpieczenie robotników obcych poddanych.

Wystawa w Hanowerze. Przemysł piekarski w Niemczech święcił w tych dniach wielki tryumf. Wszyscy zjednoczeni majstrowie piekarscy i wszystkie ich stowarzyszenia urządziły olbrzymią wystawę wyrobów i maszyn piekarskich w Hanowerze. Wszystko, co tylko z piekarstwem jest połączone, wszystko tam było: począwszy od małych bułeczek, skończywszy na olbrzymich chlebach, od pojedynczych sit do olbrzymich maszyn motorem pędzonych. Wszystko to umieszczone było w 60. olbrzymich pawilonach. W czasie wystawy zawiązał się związek niemieckich fabrykantów piekarskich. Wystawę zwiedziło przeszło 40.000 ludzi.

Od wydawnictwa. Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszem piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Utworzenie syndykatu fabrykantów drożdży w Rosyi. W Rydze odbyła się w tych dniach konferencya wielkich fabrykantów drożdży, mająca na celu stworzyć syndykat, którego organizacya objęłaby całą Rosyę. Do ostatecznych porozumień jednak nie doszło. Zamiarem zgromadzonych było przyjąć do związku jedynie wielkich fabrykantów drożdży, z wykluczeniem mniejszych. W każdym razie jednak organizacya ta w bieżącym roku do skutku nie przyjdzie.

Oznajmiamy niniejszem, iż uważamy tych wszystkich naszymi prenumeratorami, którzy otrzymując nasze pismo nie zwrócili go albo też przedpłaty nie nadesławszy pismo nadal odbierają. — W swoim czasie upomniemy się o należytość.

Praska Loterya Wystawowa. 1. ciągnienie dnia 1. września 18908 w Pradze.
Główna wygrana **60000** kor. Ser. 534 Nr. 268.
Po **10000** kor.! Ser, 461 Nr. 594 i Ser. 701 Nr. 659.
Po **4000** kor.: Se1. 626 Nr. 942.
Po **2000** kor.: Ser. 94 Nr. 189.
Po **1000** kor.: Ser. 373 Nr. 862, Ser. 386 Nr. 141.
Zupełny wykaz podamy w następnym numerze.

Sprostowanie. Kraków, dnia 3. września 1908
Do Szanownej Redakcyi „Gazety piekarskiej“ w Krakowie.

Po myśli §. 19. ust. pras. proszę uprzejmie o zamieszczenie w najbliższym numerze „Gazety piekarskiej“ następującego sprostowania notatki p. t. „Padły kości“ podanej w numerze 7. tegoż

pisma drukowego z dnia 1. września b. r. na stronicy 6. łam 1. w rubryce „Drobiazgi i pouczenia“:

Nie jest prawdą, by podpisany „nie wachał się zaciągać większych pożyczek nawet od swej służącej, które oczywiście zaliczyć można do przepadłych“, prawdą jest natomiast, że tylko w jednym wypadku przyjął podpisany od swej gospodyni pewną kwotę na oprocentowanie w przedsiębiorstwie, że jednak kwotę tę zwrócił tejże osobie już w sierpniu b. r.

Nie jest prawdą, jakoby podpisany „dysząc nienawiścią ku p. Bałukowi płatał mu ustawicznie rozmaite z ustawą karną niekoniecznie zgodne sprawki, n. p. zabierał mu z wozu koszyki, uznając je jako swoją własność“, natomiast prawdą jest, iż podpisany nie żywi do p. Bałuka żadnej nienawiści i że fakt podobny do wyż opisanego nigdy nie miał miejsca.

Z wysokiem poważaniem Józef Kręcina.

Sprostowanie zamieściliśmy. Przykro nam‘ że piekarz musi występować przeciw piekarzowi, ale mimo to musimy parę słów prawdy powiedzieć. Przedewszystkiem żal nam, że zamieszczając powyższe sprostowanie, zdradził sam swoje nazwisko, którego my nie podaliśmy. Dotąd wiedział tylko Kraków, o kim mowa, teraz już cała Galicya będzie wiedziała o nim. A więc gdy tak się stało, przeto przypominamy panu Kręcinie, że pożyczone pieniądze od Anny Stadnik zwrócił, ale dopiero w ostatniej chwili po przeprowadzeniu zajęcia jego rzeczy. Co do drugiego punktu sprostowania z przykrością konstatujemy, że postępowanie pana Kręciny dotychczas nie potwierdza wyznania jego, jakoby ku p. Bałukowi nie żywił nienawiści. A kosz faktycznie **sam** wziął z wozu, którym powoził Andrzej Tyrpa. Tego już pan Kręcina nie sprostuje.

Niniejszem mam zaszczyt zawiadomić, iż z dniem 20 lipca b. r. otworzyłem

NOWĄ PIEKARNIĘ „CERES"

przy ulicy Kalwaryjskiej l. 18
w Podgórzu
w której wypiekam wszelkiego rodzaju pieczywo trzy razy dziennie.

Tomasz Michałkiewicz.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia,
układa posadzki (herty)

Jan Stępiński

majster murarski
w Podgórzu
ul. Kalwaryjska l. 58.

PIEKARNIA

w śródmieściu, w najruchliwszym punkcie Krakowa, w pełnym ruchu, z całem urządzeniem, **zaraz do odstąpienia.**

Wiadomość w Administracyi «Gazety Piekarskiej», Garbarska 12.

Chrystyan Rau

Eger (Cheb) w Czechach

ul. Szkolna, 61
dostawca urzędów rządowych,
poleca się Szanownym Panom Majstrom piekarskim i interesantom.

Budowa, przebudowa i naprawa pieców wszelkiego systemu.

Najlepsze polecenia!
Najdalej idąca gwarancya!

Na składzie wszelkie części składowe ra deburgskich płyt hertowych na spód i do sklepień itd.

Zastępcy we wszystkich większych miejscowościach poszukiwani.

Katalogi i cenniki na żądanie gratis.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

Kazimierz Stępiński

majster murarski
w Podgórzu
ul. Kalwaryjska 58.



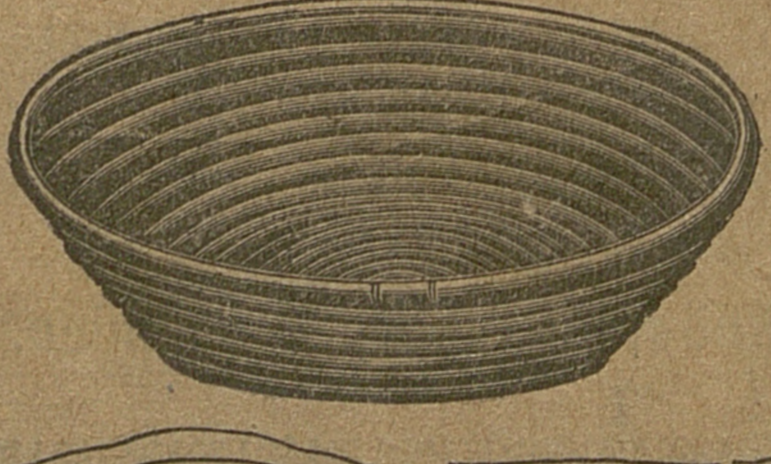
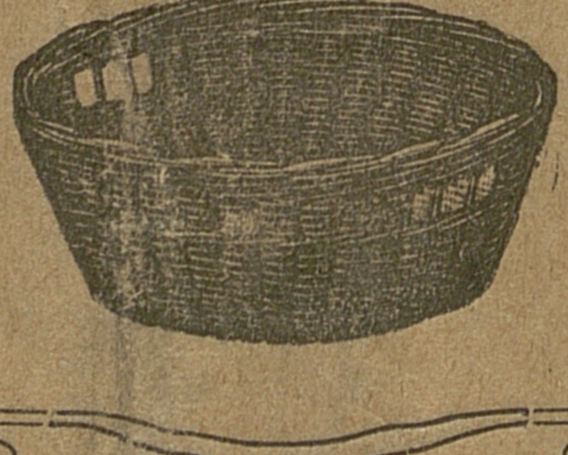
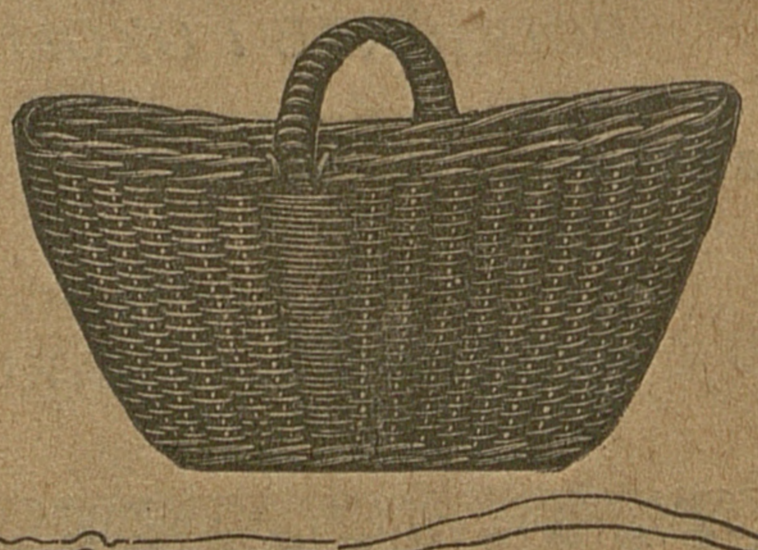
Wszelkie wyroby koszykarskie

z trzciny, wikliny, słomy itp. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ, fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.



Żądajcie cenników.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk. Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 8. Kraków, 15. września 1908. Rok I.



„Gazeta Piekarska“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 korony, numer pojedynczy 30 halerzy. W Niemczech 6 marek, w Ameryce 3 dolary rocznie. Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy, Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej, Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz, następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Adres: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska l. 12.

Czas nadesłać przedpłatę

która wynosi:	rocznie:	półrocznie:
w Austryi . . .	6 K.	3 K.
w Rosyi	3 r.	1 rb. 50 kop.
w Niemczech . .	6 m.	3 m.
w innych krajach .	6 fr.	3 fr.
w Ameryce . . .	3 dol.	1 d. 50 s.

Pieniądze należy przesyłać przekazem pod adresem: *«Gazeta Piekarska», Kraków, ul. Garbarska, 12.*

Przegląd mączny.

Z początkiem lipca po gradobiciach i wylewach w zachodniej Galicyi zapowiadały się żniwa, zwłaszcza pszenne, korzystnie. Łany pszenicy kołysały się majestatycznie, radowało się oko i dusza rolników. Tymczasem deszcze przy końcu lipca i przez cały sierpień, trwające prawie bezustannie, zniszczyły zupełnie pokładane nadzieje. Wiele zboża w wielu miejscowościach nietylko zrosło na roli, lecz i słoma zgniła, które zaś ponusychało na pniu, sypało się ziarno z kłosów lub także porosło. Nastąpi zatem i w tym roku zupełna stagnacya w handlu zbożowym.

Co do wyrobów mącznych i procentów wydatności z krajowego zboża, jak nas wiadomości z Galicyi dochodzą, Galicya i w tym roku zajmuje najpośledniejsze miejsce, albowiem z wilgotnego i zrosłego zboża zaledwo Nr. 0, 1 i 2, 32 do 34% uzyskać można, zaś z Nr. 5. 60 do 62%, a ogólna wydatność wyniesie 69 do 70%. Pszenica waży 72 do 75 klgr. na hektolitr.

Podajemy poniżej wydatność mąki i ceny z młynów węgierskich i rumuńskich, a każdy zauważy, jak wielką jest różnica, a łatwa konkurencya młynów węgierskich w Galicyi, zwłaszcza że młyny węgierskie notują mąkę koron 5 i wyżej, od cen galicyjskich.

Najnowsze sprawozdania z Węgier wykazują zbiory pszenicy 38·0 milionów, czyli o 5·2 miliona więcej jak w roku zeszłym. Pszenica z nad Cisy waży 80 do 83 kg. na hektolitr. Następującą wydajność podają młyny węgierskie:

Nr.	0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	7½.	7¾	8.	
%	25.	12.	6.	3.	3.	7.	9.	6.	3.	3.	4.	=81

Otręby,	żubrowina,	manco	
1·6	1·5	1·5	= 100.

Z Rumunii piszą, iż żniwa tegoroczne dopisały, pszenica doborowa waży 80 kg. W pszenicy z niektórych okolic znajduje się mała ilość śniedzi, lecz wogóle miele się łatwo, kolor mąki mocno żółtawy. Wydatek.

Nr.	0.	2.	5.	6.	6½.	7.	8.	0W.	manco
%	5·5.	7.	52.	4.	4.	4·5.	2.	19·5.	1·5

Ceny mąki na rynkach spadły znacznie w drugiej połowie sierpnia, sprzedaż na termin późniejszy słaba, ponieważ na późniejsze miesiące spodziewać się należy dalszej zniżki, tylko mąka żytnia na dalsze miesiące nieznacznej zniżki doznać może.

Ceny mąki notują:

Młyny węgierskie:

Nr. 0	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
17·20	16·90	16·60	16·40	16·10	15·80	15·50	14·80

7½.	7¾.	8.	
13	11	7·60	w koronach za 50 kilogr.

Młyny austryackie:

Nr. 0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
18·80	18·40	18·—	17·90	17·60	17·20	16·80	16·40

7½.	17¾.	8.	otręby grube.	cienkie.
14·40	13	9.	6·75	6·30.

Mąka żytnia:

Nr. 1.	2.	3.	4.	otr.
16·40	16.10	16·30	13·80	6·75

ceny w kor. za 50 kg. brutto.

CENNIK ZBOŻA i MĄKI.

Ceny za 100 kg. loco Lwów: Pszenica 20·20—20·40, Żyto 16·20—16·40, Grysik 39·50, Mąka pszenna Nr. 0 39.50, Nr. 1 38·50, Nr. 2 37·50, Nr. 3 36·50, Nr. 4 35·75, Nr. 5 34·75, Nr. 6 32·75, Nr. 7 25·75, Nr. 9 18·25, Mąka żytnia Nr. 1. 30·—, Otręby pszenne 12·—, Omiecica 13·—.

CENNIK

c. k. uprzywil. Młynów Parowych Maurycego Barucha w Podgórzu: Mąka pszenna Nr. 0—39·60 Nr. 1—38·80, Nr. 2—38·10, Nr. 3—37·40, Nr. 4—36·40, Nr. 5—35·10, Nr 6—33·10, Nr. 6½ 31·10, Nr. 7—17·80 Mąka czerw. (bez worka) 15·—, Otręby drob. 12·80.

Ceny za gotówkę bez gwarancyi 100 kilo brutto z workiem.

CENY ZBOŻA. Budapeszt: Pszenica na październik K 11·10, na kwiecień K 11·46. Żyto na październik K 9·22. Czerniowce: Pszenica prima K 10·40 do 10·60, Żyto prima K 8·50 do 8·61, Kukurudza stara K 8·50 do 8·65 za 50 kg. netto.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

ANKIETA

w sprawie spoczynku niedzielnego.

(Ciąg dalszy).

W dzisiejszym numerze zamieszczamy nadesłane dwa listy w sprawie spoczynku niedzielnego. Autorzy ich zapatrują się nieco odmieniej od nas na kwestyę spoczynku, a zamieszczamy je dlatego, iż uwzględniamy miejscowe stosunki, w których autorzy owych listów mieszkają.

Cieszy też nas to, że spoczynek niedzielny poczyna budzić zainteresowanie, dlatego powtarzamy, iż chętnie zamieścimy każdy list w tej sprawie nadesłany, choćby był o odmiennych zapatrywaniach.

Pan Jan Niewiadomski, właściciel parowej piekarni w Drohobyczu, pisze do nas w tej sprawie co następuje:

„W sprawie spoczynku niedzielnego ośmielam się co do stosunków miasta naszego zwrócić uwagę, iż u nas nie da się w ten sposób przeprowadzić spoczynek niedzielny, jak u was. W naszem mieście są tygodniowe wielkie targi tylko w poniedziałki. Jest to najważniejszy dzień w tygodniu, w którym się najwięcej targuje. — Dalej w naszej okolicy jest zakład kąpiolowy Truskawiec, więc kuracyusze muszą mieć codziennie świeże pieczywo. Dla naszego miasta spoczynek niedzielny jest bardzo niewygodny, ponieważ u nas jest dużo piekarzy żydowskich, gdzie majstrowie sami robią, więc mają świeże pieczywo na niedzielę i poniedziałek. My chcześcianie stracilibyśmy wskutek tego wobec publiczności na wartości, a wobec tak ciężkich czasów i ponoszenia różnych wydatków, których majstrowie sami pracujący nie mają, ponieślibyśmy nieobliczalne straty.

W zasadzie zgodziłbym się i rzecz naturalna dla solidarności musiałbym się poddać, lecz zdaje mi się, że ta sprawa wymaga gruntownej narady. Nie narzucam tu swego zdania. Jestem już w podeszłym wieku, a tacy ludzie są więcej konserwatywnego zapatrywania, i ciężko im iść z postępem czasu. W mojej piekarni zaprowadziłem w ten sposób, iż jeden robotnik wykonuje czynności co dzień za innego, tak, by każdy z nich miał raz na 8 dni odpoczynek, i codzień na innego kolej przychodzi. Nadto staram się, aby na niedzielę znacznie mniej pieczywa produkowano, by czeladź wcześnie robotę pokończyła".

Tak pisze pan Niewiadomski. Wiemy, że drohobyckie stosunki nie pozwalają inaczej postąpić, a owo kolejne zmienianie się robotników i wolna niedziela świadczy o tem, że postępek pana Niewiadomskiego jest również godnym naśladowania na prowincyi.

Drugi list nadesłał nam jeden z właścicieli piekarni we wschodniej Galicyi. Brzmi on następująco:

„Przedewszystkiem należy odróżnić kwestyę religijną od społecznej. Religia uczy nas, że modlić się można zawsze i wszędzie, a kościół jest tylko miejscem dla skupienia się do modlitwy. —

Pojęcie zaś „święcenia dnia niedzielnego“ nie jest związanem z próżnowaniem niedzielnem, które bardzo często z modlitwą nie tylko nie ma nic wspólnego, ale bardzo często kończy się bijatyką i pijaństwem. Im człowiek ma mniej czasu do próżnowania, tem lepiej dla jego moralności i zdrowia. W społeczeństwie tak religijnem jak nasze nie może być mowy o rozmyślnem powstrzymywaniu kogoś od modlitwy. Ale nie trzeba z religii robić przymusu. Tylko czysta modlitwa przed Bogiem może mieć wartość, a na taką modlitwę każdy uczciwy człowiek czas znajdzie. Niedzielny odpoczynek przeto ze stanowiska religijnego nie osiąga swego moralnego celu, bo nie o to chodzi, ażeby odpoczynek taki był prawem, lecz żeby stał się środkiem uszlachetnienia człowieka. Gdybyśmy nawet usunęli z drogi „odpoczywającego“ w niedzielę robotnika wszelkie pokusy, on zawsze znajdzie sposobność do zabawy, bo inaczej odpoczynku nie rozumie. Trzeba go przedewszystkiem wykształcić, podnieść umysłowo, nauczyć go szukać odpoczynku rozumnego, a wtedy on potrafi wypoczywać bez przymusu i uczciwie. Żaden przymus odpoczynku niedzielnego nie zmusi nikogo do odpoczynku kto go nie szuka i nie rozumie i dlatego większość robotników po „wypoczętej niedzieli“ albo wypoczywa jeszcze w poniedziałek albo niezdatną jest do pracy w poniedziałek. Kto ma miarę i rozum, ten wie kiedy wypocząć można i należy, ale trzeba miary nauczyć, a rozum pogłębić.

Ze stanowiska społecznego święcenie niedzieli, jako prawo, jako reguła jest bardzo szkodliwe. Przedewszystkiem pamiętać należy, że praca robotnika jest wymianą usług: on daje społeczeństwu pracę, a społeczeństwo wynagradza go za pracę. Patron, fabrykant, kupiec jest tylko pośrednikiem między robotnikiem a społeczeństwem. Ostatecznie nie robotnikowi ale społeczeństwu dzieje się krzywda, gdyż ono musi opłacać robotnika próżnującego. Fabrykant i kupiec, chcąc sobie wynagrodzić stratę poniesioną przez opłacanie robotnika w niedzielę i święto, musi podnosić cenę za towary aby straty wyrównać. Udział w pokrywaniu tych strat bierze także i robotnik, gdyż drożej płaci za towary, a nawet chleb, tylko tej podwyżki nie dostrzega. Gdybyśmy zasadę odpoczynku niedzielnego, jako prawo, chcieli posunąć do ostateczności, doszlibyśmy do absurdu, bo rzeźnik nie da mięsa, piekarz chleba, kupiec towaru, kolej żelazna stanąć powinna, a przecie są potrzeby, które człowiek codziennie zaspokaja, bo musi żyć, są interesy, które zwłoki nie cierpią, bo inaczej grożą materyalne straty. Przymus świąteczny jako prawo stać się musi i staje się stratą całego społeczeństwa, zuboża je i ogłupia. Te narody najrozumniejsze i najbogatsze, które najmniej świąt mają, bo płacić podatki trzeba za święta i niedziele, to znaczy za straty.

Każde prawo, którego ostatecznym końcem jest absurd, nie może być ani dobrem, ani użytecznem, ani moralnem. Ludziom Pan Bóg dał wolną wolę i rozum, trzeba te przymioty kształcić i uszlachetniać, ale nie przerabiać dzieła Pana Boga. — Skoro tedy człowiek ma rozum i wolę, a umie tem kierować, nie należy tych jego wielkich przymiotów krępować żadnem prawem a tembardziej nie mądrem: niech odpoczywa kiedy chce; pracuje kiedy chce i modli się kiedy chce. Niech sam sobie najstosowniejszy czas wybierze. Ludzie, to nie bydło, które można spędzić do obory w godzinie oznaczonej i kazać odpoczywać. Sądzę przeto, że należy zarówno patronom jak i robotnikom pozostawić możność wyboru i decydowaniu o dniu odpoczynku i jego potrzebie. Oni najlepiej będą wiedzieć kiedy i w jakich godzinach wytwórczości odpoczynek potrzebny i możliwy.

Jeżeli zaś ma być prawo — niechże nie będzie niewolą, niech pod pozorem umoralnienia nie szerzy próżniactwa i pijatyki, niech zdrowemu i silnemu nie każe próżnować, niech chcącemu pracować nie zamyka drogi, niech z pracowitości, najpiękniejszej zalety człowieka, nie robi winy, za którą prawo ma karać. Krótko mówiąc, prawo wypoczynku niedzielnego trzeba pozostawić dowolnej ugodzie między robotnikiem a patronem: albo zastępstwo albo zmniejszenie godzin pracy albo inny jaki środek zaradczy zapobieże nadużyciom, ale nie pozbawi potrzebujących możności zaspokojenia swoich potrzeb“. *Piekarz.*

Zgadzamy się z treścią i tego listu, ale nadmienić należy, iż w tym wypadku byliśmy źle zrozumiani. Już sama ustawa nakazuje, by robotnik miał jeden dzień w tygodniu wolny. Przyznajemy, iż w Krakowie czeladź dłużej pracuje i więcej godzin, dlatego spoczynek jest większym; ale właśnie w czasie ugody strejkowej pomiędzy majstrami a czeladzią w dniu 17. maja b. r. w ten sposób tylko doszło do porozumienia, iż zaprowadzono spoczynek niedzielny w tej formie, w jakiej obecnie istnieje. Uwagi Szanowego autora są jednak bardzo trafne i my najzupełniej przyznajemy im racyę. (C. d. n.)

Galicyjskie piekarnie.

(Ciąg dalszy).

Pan Jan Niewiadomski z Drohobycza w ten sposób opisuje swoją piekarnię:

„Moja piekarnia jest zbudowana po starodawnemu, a że niechcę zostać w tyle, starałem się ile możności postępować z duchem czasu, w miarę możności i potrzeby przerabiałem i dobudowywałem.

Obecnie mam budynek na piekarnię dość obszerny, bo długości 24 metrów a szerokości 14 metrów, w tym budynku znajduje się 5 ubikacyj w parterze, a 3 ubikacye na piętrze. Jedna duża ubikacya jest przeznaczona na pracownię i piekarnię razem. W piekarni są 3 piece zwykłe, tak zwane wiedeńskie, przybory żelazne pochodzą z fabryki E. Plewa z Wiednia, posadzki ułożone ze szamotowych płyt, na piecach jest rezerwoar na gorącą wodę, zaś na piętrze w mączarni jest rezerwoar duży na zimną wodę tak, że rurami żelaznemi zapomocą kurka otrzymuje się wodę ciepłą i zimną. Piece są stosunkowo

duże, bo po 4 m. długości a 3½ m. szerokości; 2 piece są zaopatrzone pyrometrami. Przez środek piekarni kolejką dowozi się do pieców drzewo, a chleb duży także kolejką z pieca do magazynu odwożą. Podłoga gładka, betonowa, ściany lakierowane, oświetlenie gazowe w pracowni i w piecach, powała kładziona na żelaznych trawersach grubym betonem, który służy z jednej strony za powałę, od piętra zaś za podłogę.

W jednym końcu pracowni jest umieszczona maszyna do mięszania ciast, duża systemu „Plachy“, która w przeciągu 15 minut misi 300 kg. ciasta; druga maszyna mała, okrągła systemu „Müller“ do małych i mlecznych ciast misi 50 kg. w przeciągu 12 minut. Obie maszyny poruszane są parowym motorem o sile 4 koni; 3 maszyny do dzielenia, 4 koryta ze stalowej blachy, które służą do robienia rozczynów i kwasów a zaopatrzone amerykańskiemi kółkami. W swoim czasie zajeżdża się z gotowym rozczynem pod maszyny, po dokonanem mięszaniu wyjeżdża koryto z mięszanem ciastem do przeznaczonego miejsca do odrabiania, natomiast zajeżdża drugie koryto pod maszyny i t. d. Wszystkie wielkie ciasta bułkowe, chlebowe i ciemny chleb mięsi ta jedna maszyna. Rozumie się, że każdy gatunek ciasta ma inne koryto.

Obok piekarni jest mała ubikacya, przeznaczona na kotłownię. Ten kocioł parowy wraz z motorem swoją siłą parową oprócz poruszania obydwu maszyn do mięszania, pędzi także maszynę do siania mąki, do trzepania worków, do tarcia bułki, do windowania mąki do mączarni, do ciągnienia wody ze studni, cyrkularkę do rznięcia drzewa i t. d Całe urządzenie wykonała firma inżyniera E. Plewa et Comp. z Wiednia. Poza pracownią jest ubikacya dość obszerna na magazyn (chlebarnia) i na pieczywo, poza magazynem ubikacya na sklep, obok weranda., Za piekarnią jest łazienka z obszernym basenem z betonu dla ludzi.

Na piętrze 2 ubikacye służą dla ludzi na szatnię i sypialnię, reszta ubikacyi służy na magazyn (mączarnię) tam się mąkę sieje i worki trzepie. Mąka siana spada rurą z cynkowej blachy przez sufit wprost do koryta.

Całe moje życie ulepszałem po trochu jak mogłem po swojemu mając na oku względy hygieniczne, czynienia ulgi robotnikom i doborowy wyrób, co też po części osiągnąłem. Na urządzenie odrazu wzorowej piekarni niestarczyło środków, a obawiałem się robienia wielkich długów. Jednak choć na schyłku mego życia marzę jeszcze o ulepszonych piecach.

Łącząc wyrazy wysokiego poważania kreślę się z szacunkiem *Jan Niewiadomski.*

Maszyny piekarskie.

(Ciąg dalszy).

W poprzednich numerach opisane maszyny piekarskie do dzielenia ciasta i mieszalniki zostały w różnych, ulepszonych formach wystawione na wystawie w Pradze. Wogóle znać olbrzymi postęp na tem polu.

Obecnie opiszemy inną maszynę, która również w piekartwie znajduje zastosowanie, mianowicie maszyna do krajania ciasta. Nazwa tej maszyny nie jest wcale nowa, gdyż było już wiele systemów tego rodzaiu maszyn, które wszelakoż okazały się niepraktyczne. W nowszych czasach jedna niemiecka firma wprowadza do handlu nową maszynę, która według orzeczenia fachowców zdaje się dobrze funkcyonować i prawdopodobnie znajduje rozpowszechnienie w przemyśle piekarskim. Cała manipulacya zasadza się na tem, że wałkowane ciasto wkłada się do odpowiedniego otworu u góry maszyny, a gdy maszynę wprawi się w ruch, z przeciwnej strony wypadaja równe kawałki ciasta. Podobną maszynę wystawiła też wiedeńska firma Werner & Pfleiderer na wystawie w Pradze. Z czasem więc maszyna do krajania ciasta, po ulepszeniu i odpowiedniej rekonstrukcyi może w piekarstwie oddać znaczne usługi.

Czyniono również próby nad wynalezieniem i udoskonaleniem maszyn do zaokrąglania czyli do szleifowania bułek, lecz i te długo nie zostały zastosowane w praktycznem użyciu. Obecnie na wystawie piekarskiej w Hanowerze jedna firma wystawiła i wprawiła w ruch maszynę, która wprost zadziwia nad pomysłem wykonania. Maszyna ta wyrabia bułki podobno począwszy od ważenia ciasta a skończywszy na ułożeniu bułek na deskach, automatycznie. Ciasto wkłada się do dzielnika, który swoją pracę wykonuje podobnie jak maszyna do dzielenia ciasta. Przez pociśnięcie rączką wpadają odcięte kawałki ciasta do drugiej maszyny złączonej razem, która kawałki te zaokrągla w ilości 50 — 60 sztuk naraz, w podobny sposób, jakby to ręką było uczynione. Następnie znowu przez pociśnięcie innej rączki wypadają gotowe bułeczki na posuwającą się u dołu deskę i tam się same układają. Gdy deska pełna, wyciąga się je, a natomiast wkłada się drugą. Maszyna ta jednak również wymaga ulepszenia, aby mogła być w praktyce zastosowaną.

(C. d. n.)

Wpływ drożdży na mąkę.

W poprzednim numerze podaliśmy wywody o złej mące wskutek złego zboża, obecnie mając sposobność zapoznać się bliżej z produkcyą drożdży i na podstawie własnych doświadczeń opiszemy wpływ drożdży na ferment rozczynu ciasta.

Wogóle znamy 3 gatunki drożdży, a to: 1) drożdże dzikie, 2) drożdże z fermentu piwa pozostałe i 3) drożdże spirytusowe, specyalnie na drożdże prasowane produkowane.

1) Drożdże dzikie powstają z rozczynu w ciepłem miejscu pozostawionego. Przez stykanie się

z powietrzem rozczyn wchłania w siebie kwas węglowy i gdy dostateczną ilość pochłonie, zaczyna fermentować, np. klajster z mąki, w cieple pozostawiony na drugi dzień już kiśnie czyli fermentuje. — To jednak u piekarzy nie jest nigdy w używaniu.

2) Drożdże powstałe z piwa. Jest to osad po fermencie z piwa pozostały, który posiada znaczną ilość kwasu węglowego. Osad ten może być poniekąd używany jako drożdże prasowane, ponieważ jednak zawiera w sobie kwas octowy, nie ma siły długiego fermentu, albowiem bakcyle innych kwasów zabijają energię i siłę fermentu; takie więc drożdże są dla pieczywa niebezpieczne, albowiem w procesie rozczynu siła fermentu zaginąć i ciasto się rozłazi. Mają i tę jeszcze wadę, że długo stać nie mogą. Swego czasu były one bardzo dobre, gdyż była inną warka piwa. Obecnie i tych drożdży w piekarniach się nie używa.

3) Jako najlepsze polecane są drożdże spirytusowe prasowane, i te są najpowszechniej używane i najodpowiedniejsze do pewnego stopnia poddaniu się nagłemu zniszczeniu przez inne szkodliwe bakcyle. — Jednakowoż i spirytusowe drożdze nie zawsze są dobre. Mianowicie, jeżeli we fabryce drożdży nie dysenfekcyonuje się skrupulatnie ubikacyj i narzędzi do wyrobu drożdży, tam zakrada się kvas octowy, który w wyrobie drożdży już zabija całą siłę fermentu. Dlatego też nie zawsze przekonywującem musi być twierdzenie, że drożdże były świeże, albowiem i te świeże drożdże mogły zostać przez inne szkodliwe bakcyle zepsute. Zdarza się czasem, że cała produkcya drożdży musi pójść do kanału, bo nim pod prasę przyszły, już w stanie płynnym zaumarły.

Konstatuje to chemik pod mikroskopem, przy dobrych bowiem drożdżach ukazują się niteczki ze sobą powikłane, przy obumarłych zaś rozluźniona masa bez życia.

Nawet najlepsze drożdże do 12° R. przy rozczynie pozostają bezczynnie, dopiero przy ciepłocie 14 R. zaczynają fermentować, przy 25° R. dostają najwyższą siłę fermentu i wytrzymują do 35° R. Powyżej 35° R. zamierają, słabe zaś drożdże już przy ciepłocie 25° R zaumierają i stają się nieużyteczne.

Wielu piekarzy i gospodyń rozczynia mąkę zimną szczególnie w zimie wprost ze składu, nie bacząc na to, że mąka zimna nieczułą jest na proces fermentu; z drugiej strony ileż to razy zalewają na rozczyn gorącą wodą ponad 35° R. a temsamem zabijają siłę drożdży w zarodku. Wskazanem jest przeto, by mąka do rozczynu posiadała najmniej 14° R. a najwyżej 20° R. ciepłoty; wówczas i średnio dobra mąka wyda dobre i smaczne pieczywo.

Również szkodliwem jest dla rozczynu zbytnie gorąco. Niektóre gospodynie kładą rozczyn na gorący piec lub kuchnię, inne zaś grzeją mąkę do zbytku, motywując to tem, że gdy ją wysuszą, to pieczywo będzie wydatniejsze. W obu wypadkach procedura ta jest szkodliwą, albowiem przez zbytnią ciepłotę zabija się żywotność drożdży.

Zdarza się często, że dajemy wyrośnięte pieczywo do pieca, a w piecu ciasto zapada się naraz w placki; niezaprzeczenie więc drożdże były złe, posiadały słabą żywotność fermentu, i pomimo że ciasto wyrosło, w piecu przy większej temperaturze ciepłoty bakcyle fermentu zostały zabite i ciasto musi spadać na dół.

Na ostatek podnieść wypada, jakich oszustw dopuszczają się hurtowni sprzedawcy drożdży.— Oto do czystych i zdrowych drożdży otrzymanych z fabryki dodają u siebie większą lub mniejszą ilość skrobii ziemniaczanej czyli po prostu krochmalu, a więc substancyi martwej, zupełnie do fermentu nie przyczyniającej się, sprzedając je w cenie prawdziwych drożdży. Zwracamy więc uwagę, że jeżeli w niektórych handlach mają kilka gatunków drożdży, to prawdziwe drożdże oznaczone są 1) Drożdże Nr. 2, jako zawierające 25% krochmalu i Nr. 3, zawierające 50 krochmalu należy uważać za falsyfikaty i odrzucać je jako do ciasta nieprzydatne. Według normy na 100 kgr. mąki powinno się dać 50 dkg. drożdży, jeżeli więc użyjemy tej ilości drożdży Nr. 2 lub 3. natenczas rozczyn koszlawo fermentuje i pieczywo się nie udaje.

Fabryki na życzenie odbiorców na miejscu dodają krochmal i robią takim sposobem owe 3 gatunki drożdży. Niektórzy fabrykanci fałszują jeszcze drożdże przez dodanie do nich bezwartościowych drożdży browarnianych. Cena prawdziwych drożdży wznosi z fabryki 1 koronę za klgr.

Wybitniejsi fabrykanci starają się, by drożdże sprzedawane były w handlu pod rządową banderolą, lecz tego jeszcze nie ma, a tymczasem kupczyk sprzedaje prawdziwego materyału drożdżowego zamiast 1 klgr tylko 780 lub 500 gr., a gdy przez jego oszustwo pieczywo zepsuje się, składa winę na fabrykania lub na złą mąkę. Najlepsi fabrykanci produkują jeden tylko gatunek drożdży.

Wskazanem jest, aby piekarze sprowadzali wogóle drożdze wprost z fabryki a konsumenci zaś kupowali u zaufania godnych kupców tylko drożdże takie, za które kupiec ręczy. — Również Publiczności radzimy zaopatrywać się w drożdże tylko u piekarzy, gdyż ci dla własnej potrzeby sprowadzają tylko najlepsze drożdże i odstępują je publiczności. Mogą być gosposie wtedy pewne, że pieczywo ich, którem tak chwalić się lubią, zawsze im się uda.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Nowa fabryka drożdży. Pan Jan Niewiadomski z Drohobycza pisze do nas co następuje: Na Podolu w Kołędzianach istnieje fabryka spirytusu i drożdży prasowanych. Używam je co drugi dzień, jedną 5-kilową paczkę, oprócz jednej paczki drożdży Springerowskich. Tak z jednych jak i drugich jestem zupełnie zadowolony. Drożdże z Kołędzian nie ustępują dobroci Springerowskim, są pewne, trwałe, nie psują się, bo zatrzymują swoją naturalną wilgoć 5 do 6 dni, nie tracą swej siły. Ze względu na to wyrób krajowy należy popierać, tem bardziej, iż produkt jest dobry. Proszę przeto wysłać kilka numerów gazety piekarskiej na okaz, a zdaje mi się, że leży to w interesie fabryki, by poparła nasze pismo przez ogłoszenie swego anonsu i zaprenumerowanie go. Dla lepszego zoryentowania się załączam jeden z listów do mnie pisanych.

My od siebie dodamy, iż paktowaliśmy w tym

względzie z zastępcą fabryki w Kolędzianach, dotychczas jednak bez skutku. Jeżeli jednak wyroby fabryki p. Horodyskiego okażą się dobre, z całą usługą popierać będziemy wyrób krajowy, a to tembardziej, iż przeważna część naszych Czytelników mieszka we wschodniej Galicyi.

Na wystawę do Pragi wyjechało z Krakowa dnia 5 b. m. 30 rękodzielników, wśród nich kilkunastu majstrów piekarskich. Wycieczkowcy uzyskali znaczne zniżenie ceny biletów kolejowych. Po zwiedzeniu wystawy w Pradze udadzą się w dalszą podróż do Wiednia celem zwiedzenia tamtejszych piekarń, poznać ich urządzenia, zwiedzić wystawę maszyn piekarskich w IX. okręgu i zakupić niektóre najnowsze maszyny piekarskie.

Wystawa w Jarosławiu została już otwartą. Mieści się ona w parku w Olszówce i obejmuje oprócz innych także dział piekarski. W następnym numerze opiszemy dokładnie wystawione tam przedmioty. Na razie wzywamy ogół kolegów, by wziął jak najliczniejszy udział w zwiedzeniu tej nader interesującej wystawy.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel". Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy. —

Spoczynek niedzielny zaprowadzili krakowscy rzeźnicy i masarze. Począwszy od dnia 6. września wszystkie jatki i sklepy masarskie będą zamknięte od godziny 8 wieczorem w sobotę do godz. 6 rano w poniedziałek.

Strajki i wydalania robotników w Ameryce od roku 1881 do 1905. Według statystyki komisaryatu robotniczego odbyło się w ostatnich 25ciu latach 36,757 strajków, wydalań zaś robotników przez pracodawców 1546. Przez strajki te ucierpiało 199 tys. 954 fabryk i zakładów. Robotników strajkujących było 9,728.048. Olbrzymia ta suma powiększa się jeszcze przez liczbę 9,529.435 robotników pośrednio strajkami dotkniętych. Większość strajków była spowodowana przez organizacye. Na korzyść robotników wypadło 48 strajków, częściową korzyść przyniosło 15 procent, a żadnej korzyści 36 procent. Spory zarobkowe były w 11 tysiącach 851 razach przyczyną do strajku. Inne przyczyny strajków były: nieuznanie organizacyi przez pracodawców, żądanie krótszego czasu pracy i t. d. Najwięcej strajków pyło w r. 1903, bo 3494. W roku 1905 było 2077 strajków. Najwięcej wydaleń z pracy było także w 1903 r. Strajk jak widzimy, jest mieczem obosiecznym. Lepiej więc spory załatwiać przez sąd rozjemczy.

W sprawie ochrony pracy piąty kongres międzynarodowy odbędzie się w jesieni roku bieżącego w Lucernie w Szwajcaryi. Prócz rzeczy bieżących na porządku dziennym znajdują się następujące sprawy: 1) Niebezpieczeństwo otrucia ołowiem i sposoby zapobiegające temu, a także kwestya innych trujących materyałów używanych w przemyśle; 2) Praca dzieci i chałupnictwo; 3) Najdłuższy dzień roboczy; wyniki stosowania praw w rozmaitych państwach do uregulowania dnia roboczego; 4) Ubezpieczenie robotników obcych poddanych.

Wystawa w Hanowerze. Przemysł piekarski w Niemczech święcił w tych dniach wielki tryumf. Wszyscy zjednoczeni majstrowie piekarscy i wszystkie ich stowarzyszenia urządziły olbrzymią wystawę wyrobów i maszyn piekarskich w Hanowerze. Wszystko, co tylko z piekarstwem jest połączone, wszystko tam było: począwszy od małych bułeczek, skończywszy na olbrzymich chlebach, od pojedynczych sit do olbrzymich maszyn motorem pędzonych. Wszystko to umieszczone było w 60. olbrzymich pawilonach. W czasie wystawy zawiązał się związek niemieckich fabrykantów piekarskich. Wystawę zwiedziło przeszło 40.000 ludzi.

Od wydawnictwa. Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszem piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Utworzenie syndykatu fabrykantów drożdży w Rosyi. W Rydze odbyła się w tych dniach konferencya wielkich fabrykantów drożdży, mająca na celu stworzyć syndykat, którego organizacya objęłaby całą Rosyę. Do ostatecznych porozumień jednak nie doszło. Zamiarem zgromadzonych było przyjąć do związku jedynie wielkich fabrykantów drożdży, z wykluczeniem mniejszych. W każdym razie jednak organizacya ta w bieżącym roku do skutku nie przyjdzie.

Oznajmiamy niniejszem, iż uważamy tych wszystkich naszymi prenumeratorami, którzy otrzymując nasze pismo nie zwrócili go albo też przedpłaty nie nadesławszy pismo nadal odbierają. — W swoim czasie upomniemy się o należytość.

Praska Loterya Wystawowa. 1. ciągnienie dnia 1. września 18908 w Pradze.
Główna wygrana **60000** kor. Ser. 534 Nr. 268.
Po **10000** kor.! Ser. 461 Nr. 594 l Ser. 701 Nr. 659.
Po **4000** kor.: Sel. 626 Nr. 942.
Po **2000** kor.: Ser. 94 Nr. 189.
Po **1000** kor.: Ser. 373 Nr. 862, Ser. 386 Nr. 141.
Zupełny wykaz podamy w następnym numerze.

Sprostowanie. Kraków, dnia 3. września 1908
Do Szanownej Redakcyi „Gazety piekarskiej" w Krakowie.

Po myśli §. 19. ust. pras. proszę uprzejmie o zamieszczenie w najbliższym numerze „Gazety piekarskiej" następującego sprostowania notatki p. t. „Padły kości" podanej w numerze 7. tegoż

pisma drukowego z dnia 1. września b. r. na stronicy 6. łam 1. w rubryce „Drobiazgi i pouczenia“:

Nie jest prawdą, by podpisany „nie wachał się zaciągać większych pożyczek nawet od swej służącej, które oczywiście zaliczyć można do przepadłych“, prawdą jest natomiast, że tylko w jednym wypadku przyjął podpisany od swej gospodyni pewną kwotę na oprocentowanie w przedsiębiorstwie, że jednak kwotę tę zwrócił tejże osobie już w sierpniu b. r.

Nie jest prawdą, jakoby podpisany „dysząc nienawiścią ku p. Bałukowi płatał mu ustawicznie rozmaite z ustawą karną niekoniecznie zgodne sprawki, n. p. zabierał mu z wozu koszyki, uznając je jako swoją własność“, natomiast prawdą jest, iż podpisany nie żywi do p. Bałuka żadnej nienawiści i że fakt podobny do wyż opisanego nigdy nie miał miejsca.

Z wysokiem poważaniem Józef Kręcina.

Sprostowanie zamieściliśmy. Przykro nam‘ że piekarz musi występować przeciw piekarzowi, ale mimo to musimy parę słów prawdy powiedzieć. Przedewszystkiem żal nam, że zamieszczając powyższe sprostowanie, zdradził sam swoje nazwisko, którego my nie podaliśmy. Dotąd wiedział tylko Kraków, o kim mowa, teraz już cała Galicya będzie wiedziała o nim. A więc gdy tak się stało, przeto przypominamy panu Kręcinie, że pożyczone pieniądze od Anny Stadnik zwrócił, ale dopiero w ostatniej chwili po przeprowadzeniu zajęcia jego rzeczy. Co do drugiego punktu sprostowania z przykrością konstatujemy, że postępowanie pana Kręciny dotychczas nie potwierdza wyznania jego, jakoby ku p. Bałukowi nie żywił nienawiści. A kosz faktycznie **sam** wziął z wozu, którym powoził Andrzej Tyrpa. Tego już pan Kręcina nie sprostuje.

Niniejszem mam zaszczyt zawiadomić, iż z dniem 20 lipca b. r. otworzyłem

NOWĄ PIEKARNIĘ „CERES“

przy ulicy Kalwaryjskiej l. 18

w Podgórzu

w której wypiekam wszelkiego rodzaju pieczywo trzy razy dziennie.

Tomasz Michałkiewicz.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia, układa posadzki (herty)

Jan Stępiński

majster murarski

w Podgórzu

ul. Kalwaryjska l. 58.

PIEKARNIA

w śródmieściu, w najruchliwszym punkcie Krakowa, w pełnym ruchu, z całem urządzeniem, **zaraz do odstąpienia.**

Wiadomość w Administracyi «Gazety Piekarskiej», Garbarska 12.

Chrystyan Rau

Eger (Cheb) w Czechach

ul. Szkolna, 61

dostawca urzędów rządowych,

poleca się Szanownym Panom Majstrom piekarskim i interesantom.

Budowa, przebudowa i naprawa pieców wszelkiego systemu.

Najlepsze polecenia! Najdalej idąca gwarancya!

Na składzie wszelkie części składowe ra deburgskich płyt hertowych na spód i do sklepień itd.

Zastępcy we wszystkich większych miejscowościach poszukiwani.

Katalogi i cenniki na żądanie gratis.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia układa posadzki (herty)

Kazimierz Stępiński

majster murarski

w Podgórzu

ul. Kalwaryjska 58.





Wszelkie wyroby koszykarskie

z trzciny, wikliny, słomy itp. patentowane dostarcza w najlepszej jakości po cenach umiarkowanych

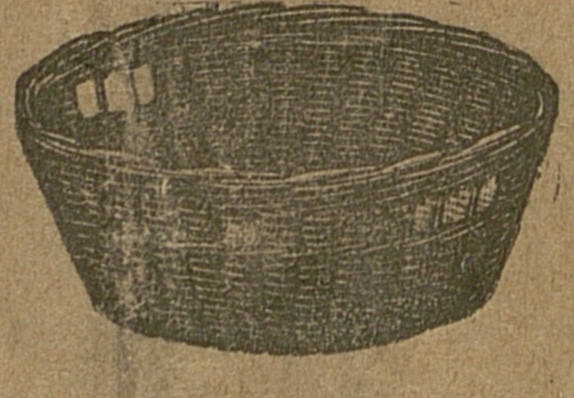
JAN MICHALETZ, fabryka koszyków

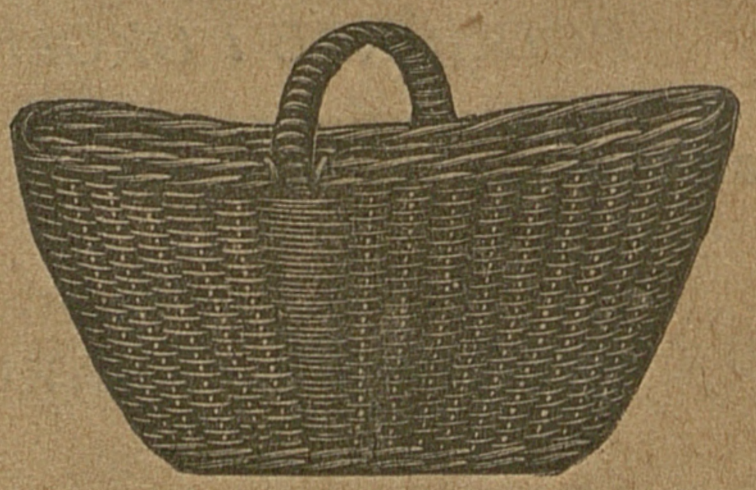
Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schelingera 18.

Żądajcie cenników.







Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk. Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.